

## Warchoł - Polish Wheat Single Hop Rody Hodowlane 2/20

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **26**
- SRM **3.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (44.4%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (44.4%)	85 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (11.1%)	77 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rody Hodowlane 2/20	5 g	60 min	9.3 %
Gotowanie	Rody Hodowlane 2/20	20 g	20 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Rody Hodowlane 2/20	25 g	5 min	9.3 %
Whirlpool	Rody Hodowlane 2/20	25 g	5 min	9.3 %
Na zimno	Rody Hodowlane 2/20	25 g	3 dni	9.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale K-97	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis
-------------	-----	--------	--------	-----------